



Fachada del castillo bordelés donde se ubica La Grande Maison.

EL REGRESO DEL

Genio

La Grande Maison, hotel de seis habitaciones, restaurante de cuarenta cubiertos y bar lounge, abrió hace mes y medio en un castillo de la ciudad de Burdeos. Apunta, ya, para novedad del año. Y meca de gastrónomos.

En Las Vegas, Macao, Tokio y Hong Kong, Robuchon faltó a su palabra –“me retiro”, anunció– de 1995.

De las 25* con las que actualmente bate records Michelin -y Guinness-, una docena corresponde a sus restaurantes gastronómicos en esas cuatro ciudades.

Las otras son para sus Ateliers, mixto de barra de tapas (la inspiración fue Piripi: Robuchon es alicantino de verano) y bar tukiota de sushis. Desde el 9 de diciembre pasado, La Grande Maison, en un castillo bordelés de Bernard Magrez, aspira a ser su tres estrellas europeo.

Curiosa segunda carrera. La primera terminó en 1995: el number one mundial (Wall Street Journal), cocinero del siglo (Gault Millau), MOF (mejor obrero de Francia 1976), ganador de todos los concursos, venerado en

Japón, abandonó su 3* de Raymond Poincaré, en París. Temía el plato de más. Y la dura lucha diaria por mantener el máximo galardón.

Lo decía en serio. De hecho, un contrato millonario con Sony, planes televisivos con Guy Job, acuerdos con la industria, posibilitaban nueva vida.

“Seré tu competidor –bromeó entonces con el corresponsal–: con mis conocimientos de cocina, puedo ser un buen crítico”.

Pero la realidad, como dijo Lenin, es tozuda. Su programa de televisión era para el siglo XX –chefs con toca, procedimientos complejos de alta cocina– y el siguiente asomaba con su mezcla de guisos y llantos: la tele realidad de

Master chef y cocina desenfadada en pantalla. Más importante: el masón que desde su adolescencia con los compagnons du devoir lleva el sobrenombre

Poitevin –por Poitiers, su ciudad natal– la fidelité, hace honor al mote; es fiel en amistad.

Si algunos de sus colaboradores siguieron otros caminos, un puñado le pidió el aval de su nombre para crear un establecimiento. Robuchon hizo más: aportó la idea básica, resultado de su doble experiencia vital. En efecto, cuarenta veranos en su casa de Calpe (“nunca comíamos en casa”) lo convirtieron en experto en pequeños restaurantes y tapas. Y durante un cuarto de siglo sumó una centena de viajes y estancias en Japón, donde incluso tuvo castillo-restaurant con el entonces propietario de Taillevent. El 2003 abrió el primer Atelier, en

Saint-Germain-des-Près. El ex seminarista los multiplicó como a panes y peces: el interiorismo de Pierre Yves Rochon y los jamones colgados se reprodujeron en Las Vegas (2005), New York, Londres y Hong Kong (2006), Taipei (2009), Publicis Drugstore (París, 2010) y Singapur en 2011.

Siempre con el núcleo duro de sus colaboradores. Tres cocineros importantes: Eric Lecerf, Philippe Braun –sobrino de Emil Jung, (Au Cocodrile Strasbourg) comenzó en 1986 en Jamin– y Éric Bouchenoir, MOF desde 1985 y una vida como brazo derecho en fogones del maestro. Para vinos y dirección, el murciano Antoine Hernández, sumiller de Jamin en 1984 y hasta hoy. El 2004 se añade un pastelero, François Benot. Y el 2012, el alicantino Juan Moll.

Su extraña misión figura en el sitio del grupo: “ofrecer felicidad al cliente”. Cliente de La Sort, el restaurante alicantino de los hermanos Moll, a Robuchon le fascinaba la mezcla de eficacia y alegría de Joan en sala. La crisis se ensañó con La Sort y el ex cliente se convirtió en patrón.

“Fue Joël Robuchon el que me ofreció el trabajo. Le gustaba mucho mi manera de atender a los clientes, que es una combinación de cercanía, calidez y respeto y quería que trasladara ese estilo a los empleados de sus restaurantes. Así que, ya ves –dijo Moll a El País, el 24-8-2013- un camarero de Moraira convertido en manager general de uno de los imperios gastronómicos más



Robuchon o la (r) evolución permanente

Robuchon no ha dejado de evolucionar. El puré, de 1981, siempre con el toque de castaña de la ratte, pero con 200 en lugar de 300 gramos de mantequilla por kilo de patatas. También redujo el azúcar en helados y postres. Y en sus viajes aprendió las especias para remplazar la sal. De hecho, abrió un atelier en India sólo “para trabajar como un aprendiz e impregnarme a partir de cero en esa cocina que puede convertir un plato de lentejas o garbanzos en cumbre gastronómica”. Y es que cuando empezó en cocina “las verduras eran simple guarnición, espinacas archicocinadas, todo lavado y a veces olvidado en el agua. Ignorábamos la ventaja de cocinar las verduras sin contacto directo con el agua”. En su laboratorio parisino elabora, cata, corrige productos industriales (Fleury Michon y Reflets de France). Larga experiencia, útil para dirigir el estudio culinario de Air France Servair (primera y Affaires). Y le queda tiempo para presidir el trofeo Jean Rougié. O, a medias con Ducasse, Taste of Paris, el nuevo salón, previsto para mayo próximo. Todo, entre avión y avión y avión: tres nuevos ateliers, en Mumbai, Nueva York y Bangkok, donde además abre otro gastronómico.

grandes del mundo. Ahora, trabajo, sirvo 200 cubiertos diarios y soy feliz”. Seis millones de euros invirtió Magrez –y obras complejas, desde el verano 2013– para reunir en su castillo el restaurante gastronómico (40 cubiertos, a partir de cien euros; bodega de 259 referencias con, por ejemplo, todos los crus classés de Burdeos), L’Olivier (restaurante bar lounge, plato –bœuf sauce gribiche pero también, en versión refinada, pizza, club sandwich, hamburger– y copa de vino a 35 euros) y seis habitaciones, a partir de 345 euros, desayuno incluido.

“Me he rodeado de los mejores para lograr el nivel de un 3* –dice Robuchon–; luego, naturalmente, Michelin decide”.

Los mejores: cincuenta colaboradores, entre sala y cocina, incluidos panadero y una chef pastelera. Chef, el japonés Tomonori Danzaki, con quien abrió restaurantes ya en Tokio, Las Vegas y Singapur. Al mando de la sala, Jean-Paul Unzueta, llegado del Métropole de Mónaco, donde Robuchon tiene un Joël Robuchon (2*) y un Yoshi, japonés (1*).

Y el sumiller, ex del Connaught londinense, dispone también de las viejas añadas de champagne de la bodega particular de Veuve Cliquot.

Por supuesto, “magníficos productos del Sudoeste, su cocción revisitada, equilibrio de innovación, modernidad y tradición, búsqueda permanente de creatividad en la ejecución de la cocina”. Primer menú degustación: “cuatro



servicios de tres hors-d'oeuvre muy contemporáneos, un plato de tradición francesa y postres al plato personalizados”.

Pero como los nostálgicos, con mono desde hace dos décadas si no han seguido al chef por el mundo, pedirán souvenirs, están la gelée de caviar à la crème de choux fleur, la mítica tarta de trufas de Jamin (tarte friande aux truffes aux oignons confits et lard paysan), el foie-gras de canard aux truffes cuit en cocotte lutée au fumet de céleri. Y el célebre puré. Porque “lo importante en este oficio es hacer excepcional lo simple, un arte difícil”. Si la sala conoce sus clásicos –las aves, el chuletón, el pollo en vejiga, medio salmón al fuego de sarmientos, enteros, a cortar en el gueridon–, Robuchon rechaza la pompa. “Es un

espectáculo para el placer de la vista, los aromas. Pero sin solemnidad. Para que el cliente se sienta en casa”. Una casa que cuida el detalle, claro: dos salones de inspiración Napoleón III, boiseries, interiorismo de Frédérique Fournier; lámparas de mesa firmadas por Baccarat, igual que copas y garrapas; cubiertos Christoffle; arts de la table del artista Erik Ifergan. Y a fin de mes sale Michelin France 2015. □

Arriba, Joël Robuchon (dcha.) con Bernard Magrez; arriba., huevo trufado, con caviar osciètre y salmón ahumado; debajo, la elegante sala con candelabros de Baccarat.